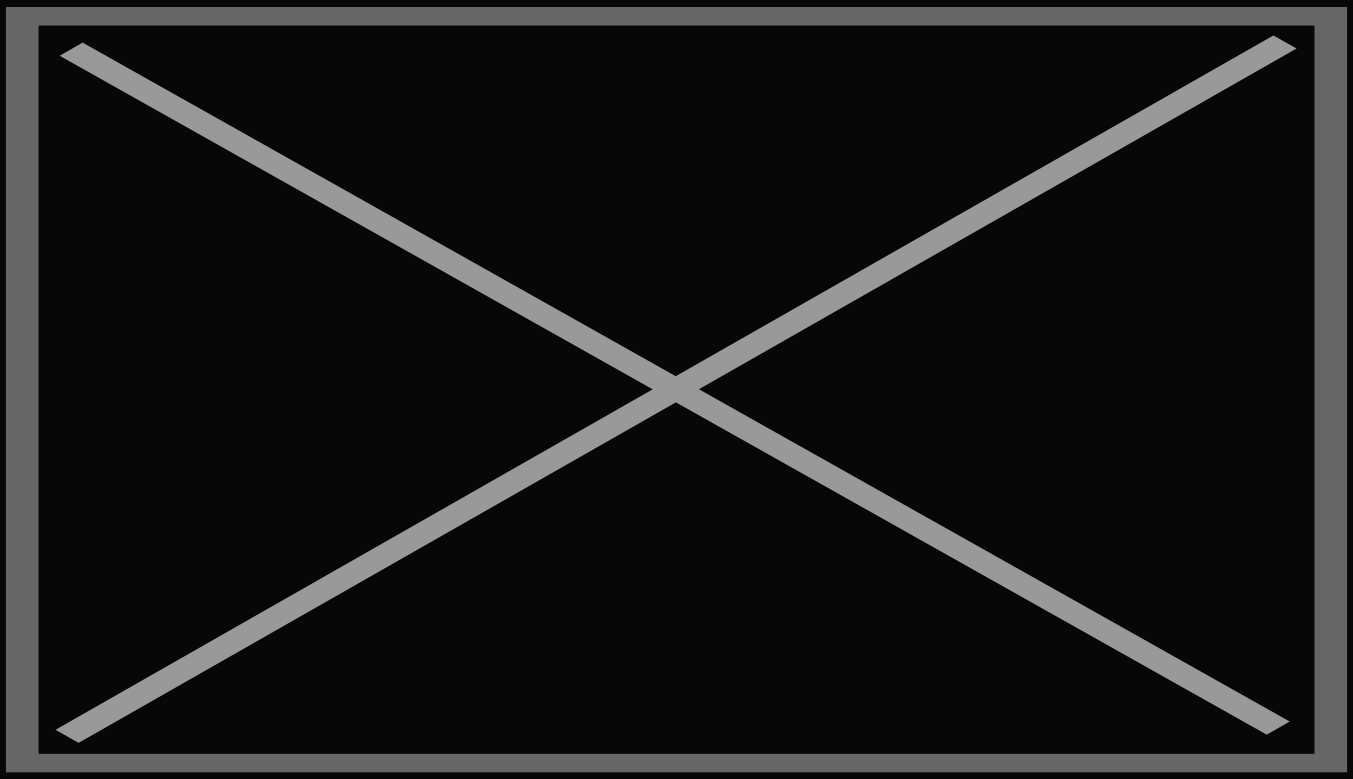
Santiago il twist del Negroni con la Chartreuse di Antonella Benedetto

santiango-antonella-benedetto-89fc59a2

Santiago è il nome del primogenito di Antonella Benedetto. Che proprio al figlio ha dedicato il suo twist del Negroni con la Chartreuse.

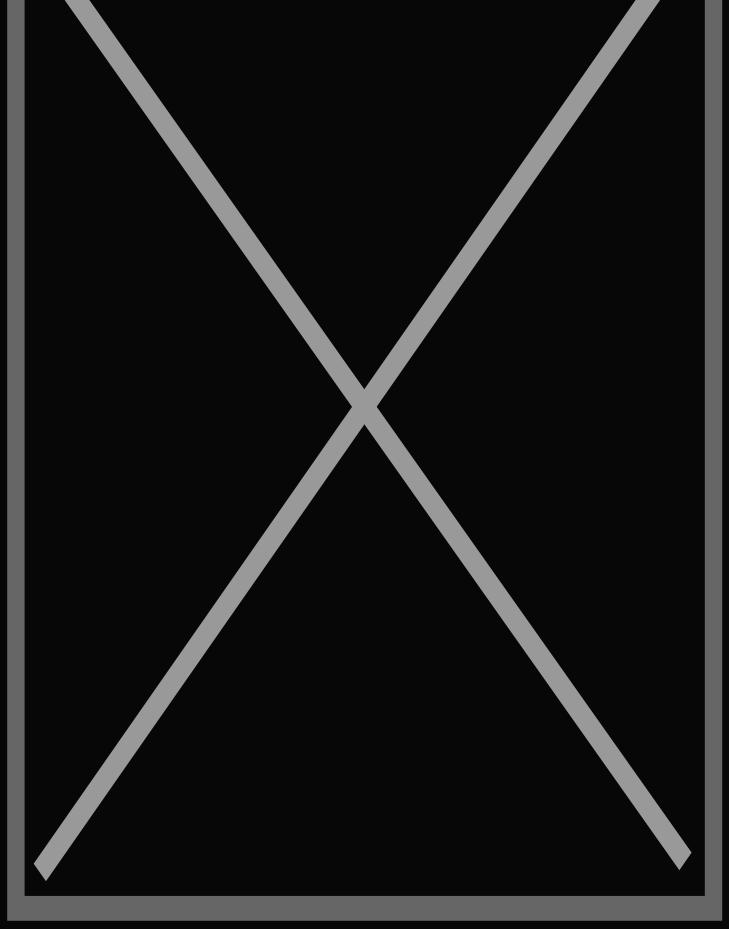
Santiago è una variante del Negroni di Antonella Benedetto, *Sentinella* Chartreuse e titolare del cocktail restaurant bar Moonshine di Polignano (Bari), che da poco si è trasferito nella splendida cornice dell'Abbazia di San Vito. E proprio in questa location abbiamo realizzato il tutorial.



Santiago, la ricetta (guarda il video per scoprire anche le dosi)

Tecnica:
Build
Bicchiere:
Tumbler basso
Ingredienti:
Ghiaccio
Chartreuse verde
Bitter Barbieri
Elisir vegetale della Grande-Chartreuse
succo fresco di pompelmo rosa
top di acqua tonica

[caption id="attachment_186508" align="aligncenter" width="371"]



ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Le sei Sentinelle Chartreuse

Nell'iconografia Chartreuse (distribuita in Italia da Velier) sei stelle circondano quella più luminosa, la stella di San Bruno, fondatore dell'ordine certosino. E non a caso sono sei le Sentinelle Chartreuse, sei barman capitanati dal brand ambassador Gianfranco Pola. Eccoli:

Fabio Vuolo

Tommaso Tresoldi

Michele Marconi

Mirco Guizzardi

Alberto Birollo

Antonella Benedetto

Elixir Vegetal della Grande-Chartreuse

Realizzato da monaci certosini fin dal 1737 secondo una ricetta segreta, l’Elisir Vegetale contiene ben 130 piante medicinali e aromatiche.

È un tonico digestivo che, impiegato nella preparazione di cocktail e long drink, conferisce una nota aromatica particolarissima. Ha un grado alcolico di 71°

La Chartreuse

La Chartreuse è un liquore prodotto dal 1764 dai monaci certosini nelle cantine della certosa Grande Chartreuse, situata nelle Prealpi della Chartreuse a Voiron, nel dipartimento dell'Isère nella Francia meridionale.